

PÂQUES

“*Pour les pros*”



BOX A PARTAGER

Un moment de partage au Bureau !



Fritures de Chocolat

Bonbons de chocolat en forme de friture
Travaillé avec du chocolat de la @maison **Weiss**
Chocolat lait - Chocolat noir - Assortis

200g - 12€23ht

300g - 17€54ht

Oufs Fourrés

Bonbons de chocolat fourrés de chocolat praliné
Travaillé avec du chocolat de la @maison Weiss
Assortis

200g - 14€69ht

300g - 19€81ht



Sachet à partager

Mélange de bonbons de chocolat et de fritures
Travaillé avec du chocolat de la @maison Weiss

300g - 18€58ht

Box à partager mixte

Mélange de fritures et d'oeufs pralinés
Travaillé avec du chocolat de la @maison Weiss

600g - 40€28ht



"Des Chocolats de Pâques qui réveillent l'âme d'enfant"

NOS MOULAGES

Faites craquer collaborateurs et clients !



Nos Poules

Une coque en chocolat **@WEISS** soit lait, noir ou blanc
garnis de bonbons chocolats

Taille 1 (50g) - 4€55ht

Taille 2 (100g) - 8€44ht

Taille 3 (150g) - 12€80ht

Nos Oeufs

Une coque en chocolat **@WEISS** lait, noir ou blanc
garnis de bonbons chocolats

Taille 1 (40g) - 4€55ht

Taille 2 (80g) - 12€32ht

Taille 3 (220g) - 18€86ht



Nos Lapins

Une coque en chocolat soit lait, noir ou blanc
garnis de bonbons chocolats

Taille 1 (50g) - 4€55ht

Taille 2 (100g) - 8€44ht

Taille 3 (170g) - 16€11ht



Nos Cloches

Une coque en chocolat soit lait, noir ou blanc
garnis de bonbons chocolats

Taille 1 (45g) - 4€55ht

Taille 2 (220g) - 20€38ht



“Des Chocolats de Pâques qui réveillent l'âme d'enfant”

MENU DE PÂQUES

- Du 14 au 21 Avril -



ENTRÉE

FOIE GRAS ET MARBRÉ CACAO

Financier mandarine
& chutney abricot

— Ou —

OPÉRA D'ASPERGES BLANCHE

Vinaigrette à la bisque de Homard
Madeleine saumon fumé



PLAT

FAUX FILET DE VEAU BASSE TEMPERATURE

Sauce aux olives et Miel
Risotto au cœur d'Artichaut

— Ou —

SELLE D'AGNEAU EN CROUTE D'HERBES

Sauce à l'ail des ours
Moelleux de patates douces



TRILOGIE DE PÂQUES

Pour 4, 6 et en format individuel !

Croustillant Praliné
Biscuit Sacher Chocolat
Pépites gruées
Crèmeux Lait d'Ivoire
et chocolat blanc



FROID

25€90 ht

brunoguerpillon
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR



possibilité de personnaliser le packaging et de réaliser des gravures sur mesure.

*En fonction du volume d'achats, des remises seront appliquées, à partir de :

600€ HT - 5% 2000€ HT - 10%
1000€ HT - 7% 5000€ HT - 20%



brunoguerpillon
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR



Contact

Tél : 04 77 28 59 77

Site web : www.brunoguerpillon.fr

Info: contact@brunoguerpillon.fr